16+ ГАЗЕТНЫЙ МИР СЛОГ издательская группа

№3 (484) 2021

СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА





- сердечный завтрак
- горячий обед «Амиго»
- «Святой Валентин» на перекус
- и романтичный ужин

СУБПРОДУКТЫ:

модные, разные, аппетитные

СТР. 6-7

КУРИЦА – ЭТО НЕ СКУЧНО!

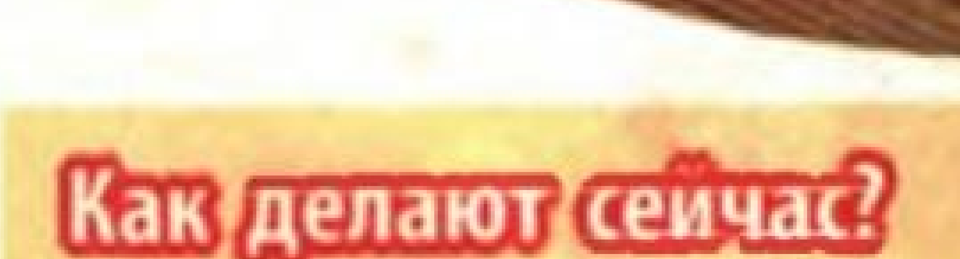
- Кесадилья
- Растрепанный салат
- Цыпа в шоколаде

СТР. 10

СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА №3 (484) 2021 г.

Все о твороге

Один из самых популярных и полезных кисломолочных продуктов мира едят просто так, с вареньем или свежими ягодами, в составе разных блюд. Он приятен на вкус, богат белком, кальцием и другими полезными веществами. Различается особенностями приготовления и хранения, текстурой, жирностью и вкусовыми особенностями.



Немного истории

Согласно древним записям, человечество научилось изготавливать творог больше 4000 лет назад. Сегодня невозможно с уверенностью сказать, кто и когда сделал его первую порцию, но древневосточная легенда гласит, как один аравийский торговец, отправляясь в путь через пустыню, взял с собой запас молока, которое налил в мешочек, изготовленный из желудка овцы. Сычужные вещества из стенок мешочка и палящее солнце сделали свою работу – молоко разделилось на сыворотку и густой осадок. Вечером аравиец обнаружил, что образовавшаяся сыворотка прекрасно утоляет жажду, а белое густое вещество с восхитительным ароматом подходит в качестве питательного продукта. Следующую порцию творога торговец делал уже осознанно. Дальше легенда гласит, что путешественники из Азии передали искусство сыроделия европейцам. И с тех пор человечество начало массово изготавливать творог и другие виды сыра.

Но не так давно ученые сделали открытие, которое ставит под сомнение правдивость легенды. Дело в том, что на территории Польши археологи обнаружили керамические решетки, возраст которых примерно 7500 лет, а на них – большое количество остатков молочных жиров. Это натолкнуло ученых Бристольского университета на мысль, что керамические изделия использовались древними людьми для сепарации творога от сыворотки. По словам археологов, творог был чрезвычайно важным продуктом для неолитических людей. Часть его съедали сразу, а остатки в глиняных горшочках закапывали в землю и питались продуктом зимой.

Известно, что творог также умели готовить в Древнем Риме, Индии и на Руси. В Риме этот вид сыра почитали и бедные, и богатые, его употребляли с молоком, медом и вином.

А вот индусы верили, что творог – любимая пища бога Кришны, которая придает силы и лечит болезни. Поэтому нет ничего странного в том, что этот молочно-кислый продукт был частью многих древних ритуалов в Индии.

Русичи изготовляли творог из простокваши. Горшочки с квашеным молоком несколько часов держали в печи, затем переливали содержимое в конусообразные полотняные мешочки и придавливали прессом. Если наши предки желали продлить срок жизни продукту, то еще несколько раз помещали отцеженный творог в горшочек и отправляли в печку. Процедуру повторяли, пока сыр (а именно так на Руси называли творог) не высыхал полностью. Затем его поливали топленым маслом и в глиняной посуде складывали в погреб. Так творог мог сохраняться на протяжении нескольких месяцев. Кстати, в те времена на Руси дороже ценился более сухой сыр.

Как делают сейчас?

По классической технологии творог изготовляют из нормализованного пастеризованного молока, в котором не осталось вредных микроорганизмов. Его подогревают до температуры 28–30 °С и добавляют закваску. Примерно через восемь часов начинается створаживание сырья. От затвердевшей массы отделяется сыворотка – ее сливают и отжимают, а полученный продукт фасуют для продажи.

В магазинах можно также найти творог с разной текстурой: жидкий, крупинчатый, зерненый и другие. Чтобы добиться разной консистенции, используют бактериальную закваску, хлористый кальций, сычужные ферменты.

Хлорид кальция часто добавляют, чтобы ускорить процесс створаживания. О его использовании говорят выраженные зерна, крупинки, «жесткость» и твердость продукта. Ингредиент безопасен, но творог на основе только закваски и сычужных ферментов считается более вкусным и полезным.

Чем полезен?

Творог богат **витаминами и питательными веществами**, которые необходимы для организма человека и нормального функционирования всех его систем. Главная его ценность – в высоком содержании **молочного белка**, который усваивается лучше, чем тот, что находится в мясе. В твороге много **незаменимых аминокислот**, он медленно переваривается и обеспечивает долгое ощущение сытости. **Молочный жир** в твороге – более легкий и тоже легко усваивается.

Полезные бактерии, которые содержатся в твороге, нормализуют микрофлору кишечника и улучшают работу ЖКТ. **Кальций** помогает формировать и укреплять костную ткань и зубы у детей, замедляет процесс их разрушения у пожилых людей.

Во время беременности и лактации женщины творог в рационе поддерживает ее здоровье и обеспечивает нормальное развитие малыша.

Казеиновый белок предотвращает разрушение мышц после интенсивных тренировок, поэтому творог очень нужен спортсменам. Он помогает набрать мышечную массу и при этом сохранить низкое содержание подкожного жира.

Каких видов бывает?



Диетический творог получают из обезжиренного молока, сквашенного в естественных условиях. Он более плотный и имеет выраженную кислинку, может показаться даже «резиновым», если его сильно нагрели и отжали при производстве. Диетический творог хорошо сочетается с зеленью и овощами, орехами и фруктами.

Столовый творог делают из полностью обезжиренного молока – обрата, который остался после отделения сливок. Такой продукт всегда сухой и рассыпчатый, с мелкими зернами. Во вкусе есть выраженная кислинка, которая хорошо дополняет горячие блюда.

Мягкий творог получают из цельного молока при низкой температуре и без использования хлорида кальция, иногда с добавлением сливок. Он отличается нежным сливочным вкусом и кремообразной текстурой. Подходит для детского питания и приготовления творожных масс. Такой же принцип приготовления у **пластового творога**.

Зерненый творог – особый вид, который по вкусу и мягкости находится между диетическим и мягким видами. Отличается крупными зернами с нежной консистенцией. Для образования зерен в производстве может использоваться хлорид кальция.

Как различается по жирности?

Жирность творога зависит от жирности нормализованного молока, из которого его приготовили. Чем выше процент содержания жиров в готовом продукте, тем он мягче и насыщеннее сливочные нотки в его вкусе.

По процентному соотношению жира на 100 г продукта творог делится на:

жирный (18–20%),
полужирный (9–10%),
классический (3–8%),
обезжиренный (до 2%).

Полностью обезжиренного творога нет – даже если на упаковке написано «0% жира», в нем все равно остаются десятые доли процента. В обезжиренном твороге кальция больше, чем в других разновидностях, но он довольно плохо усваивается. Такая же ситуация и с очень жирным творогом. Для усвоения кальция организму нужны жиры, но при их избытке или нехватке процесс может нарушаться. С точки зрения содержания кальция, белка и других полезных веществ оптимальным считается 3–5% – такой творог подойдет для сбалансированного рациона, хорошо усваивается.

Содержание жира в цельном коровьем молоке может различаться, поэтому в домашнем или фермерском твороге жирность тоже колеблется. В этой категории можно найти творог с самым высоким процентом жирности.

С какими добавками бывает?

В производстве натурального творога используют только свежее молоко, закваску, сычужные ферменты и хлористый кальций. В отдельные виды, например, зерненый творог, добавляют также сливки и соль.

Творог, который содержит растительные жиры, стабилизаторы, ароматизаторы, улучшители вкуса – это уже не творог, а **творожный продукт**. Сюда же можно отнести и варианты, которые производят из сухого молока – они могут иметь более пресный вкус и суховатую консистенцию, чем у традиционного творога.

По ГОСТу в классическом твороге не должно быть консервантов, но производители часто используют сорбаты (Е201–203). Это довольно безвредные консерванты, но такой продукт уже нельзя считать настоящим.

Не все любят творог в чистом виде, поэтому для таких потребителей выпускают продукты с ягодами, фруктами, орехами, злаками и другими аппетитными и полезными наполнителями.

Кому не полезен?

Несмотря на большую пользу, у творога есть и противопоказания. Врачи рекомендуют ограничить потребление или полностью убрать его из рациона тем, кто страдает атеросклерозом, непереносимостью лактозы, некоторыми формами заболеваний ЖКТ и почек.

Как распознать качественный продукт?

На упаковке настоящего творога должно быть написано «творог», а не «творожный продукт» или «творожок». Названий «Творог рассыпчатый» или «Творог домашний» в ГОСТе нет – это маркетинговый ход для привлечения внимания потребителя.

Где хранить?

Творог хранится только при определенных условиях. В нем много белка, а это привлекательная среда для бактерий, поэтому температура на полке в магазине или домашнем холодильнике должна быть от +2 до +6 °С.

Самый длительный срок хранения – у продукта в вакуумной упаковке: до 30 дней. Творог в пергаментной упаковке или фольге обычно хранится не более 7 дней. Самый короткий срок хранения – у творога на развес: всего 36 часов.

На торговой упаковке не должно быть повреждений и потертостей, а текст должен быть ясно пропечатан. Желательно, чтобы продукт производился как можно ближе к месту продажи. Плохой знак, если в маркировке не указаны координаты производителя и его фактический адрес.

Традиционный творог должен быть белого цвета. Серый оттенок свидетельствует о том, что в составе есть соевый белок. Если творог желтый, это может говорить о том, что молочный жир в нем заменили растительным и добавили краситель. Исключение – фермерский творог 18%-ной жирности, особенно из летнего молока.

Жидкость в упаковке – это результат нарушения режима хранения: температура творога резко повысилась, затем понизилась и от этого выступила сыворотка. Такой продукт лучше не покупать – в нем могли запуститься негативные окислительные процессы и появиться бактерии, которые плохо влияют на свежесть и качество продукта.

Что приготовить из творога – читайте на следующей странице

Творожный пудинг

***Ксения Малеева**, с. Красные Баки*

Творог – 220 г, манка – 40 г, кипяток – 100 мл, яйца – 2 шт., сахар – 80 г, сливочное масло – 50 г, соль – 1 щепотка, ванилин – 2 щепотки, сухофрукты – по желанию.

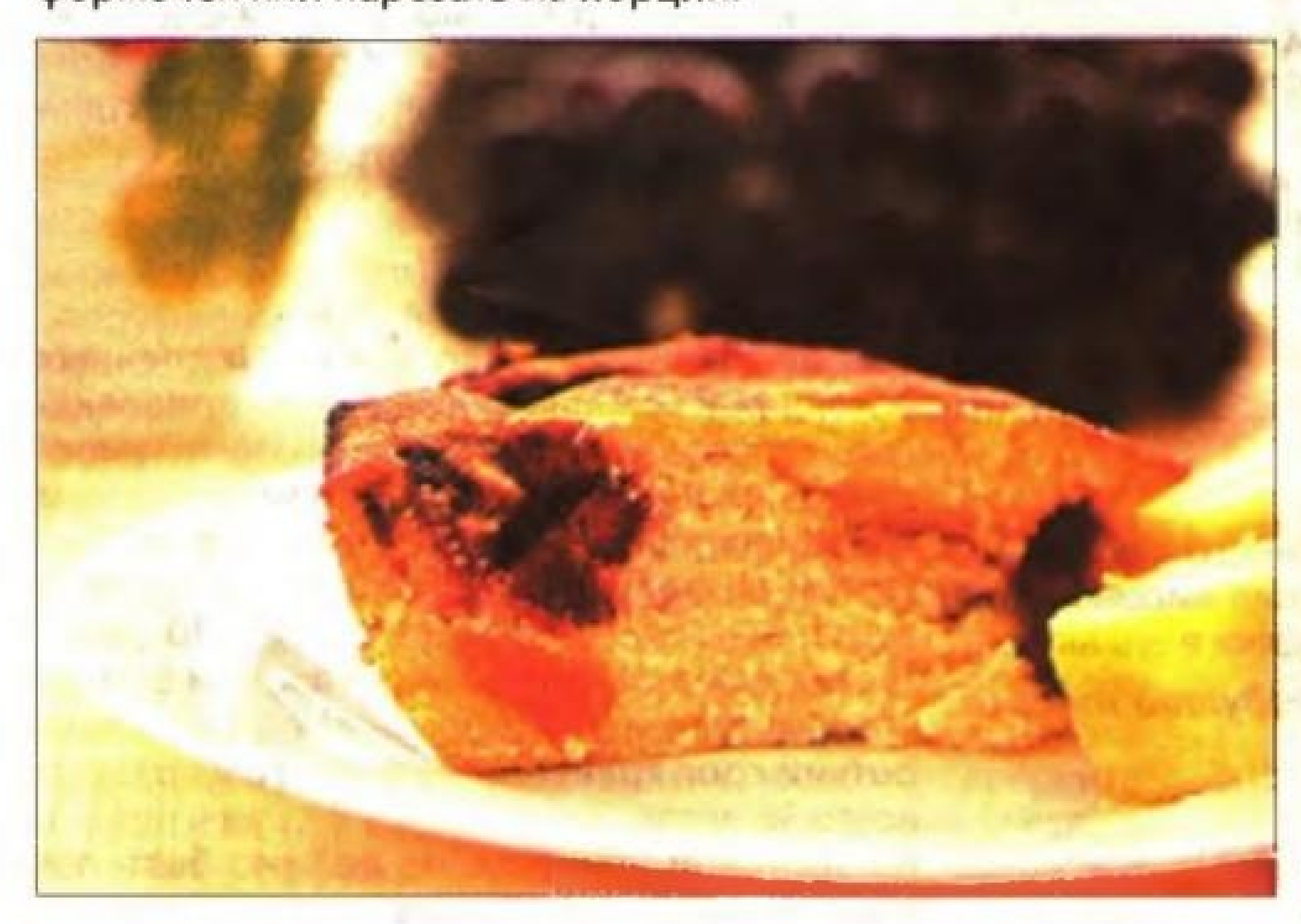
Манную крупу залить кипятком и оставить. Творог протереть через сито. Обезжиренный лучше не брать – будет слишком сухо.

Желтки отделить от белков, взбить с сахаром до белой пены, ввести в творог, размешать. Добавить ванилин. Растопить сливочное масло и добавить к творогу. Туда же вмешать разбухшую манку и сухофрукты.

Белки взбить в отдельной посуде с щепоткой соли в крепкую пену. Аккуратно добавить в тесто, перемешать.

Пудинг выпекать в отдельных формочках или в одной большой форме, смазанных растительным маслом. Если хотите подавать пудинги, вынув из формочек, нужно смазать их маслом и присыпать мукой или сухарями.

Духовку нагреть до 250°С, выпекать пудинги около 25–30 минут, до золотистого цвета. Во время выпекания они заметно увеличиваются в размере, а потом могут упасть… или нет. Всегда получается по-разному. Выключить огонь, оставить остывать на 5–10 минут в духовке и только потом вынуть из формочек или нарезать на порции.



Закуска с творожным сыром «Любимая»

***Ольга Щетинина**, г. Владимир*

Красная слабосоленая рыба (можно взять домашнего соления) – 200 г, творог – 200 г, сметана – 2 ст. л., яйца – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, сухой чеснок – 1 ч. л., соль – 1 щепотка, укроп или зеленый лук – немного, черный перец – 2 щепотки.

Яйцо отварить, остудить и натереть на мелкой терке. Смешать его с творогом, сметаной, мелко порезанной зеленью, специями и тертым чесноком. Для более гладкой и однородной текстуры можно взбить массу миксером.

Рыбу нарезать тонкими широкими слайсами. В небольшие порционные чашечки (подойдут кокотницы для жюльена) выложить рыбу по бортикам, чтобы края свисали. Заполнить середину творожным сыром, укрыть краешками рыбы и немного придавить. Поставить в холодильник для застывания на 30 минут и подавать, вынув из форм и украсив укропом. Для удобства можно выложить закуску на крекеры.



Овощные рулеты

***Елизавета Виноградова**, г. Чебоксары*

Кабачки – 2 шт., творог – 500 г, укроп – 1 пучок, чеснок – 5 зубчиков, сметана – 2 ст. л., соль – 1 ч. л., перец – 1 щепотка, растительное или оливковое масло – 1 ст.л., томаты черри для украшения.

Кабачки нарезать слайсами с помощью острой овощечистки. Нагреть сковороду гриль (можно взять и обычную) и быстро обжарить их с двух сторон на масле.

Для начинки смешать взбитый творог, тертый чеснок, мелко нарезанный укроп и специи. На каждый остывший слайс выложить примерно чайную ложку начинки, закрутить рулетик и украсить сверху половинкой помидора черри.

Слоеные творожные лепешки

***Ольга Шеварева**, г. Киров*

Творог – 150 г, сыр – 150 г, соль – 1 ч.л., мука – 1,5 стакана, вода – 100 мл, укроп – 1 пучок, чеснок – по желанию.

Из муки, воды и соли замешиваем тесто.

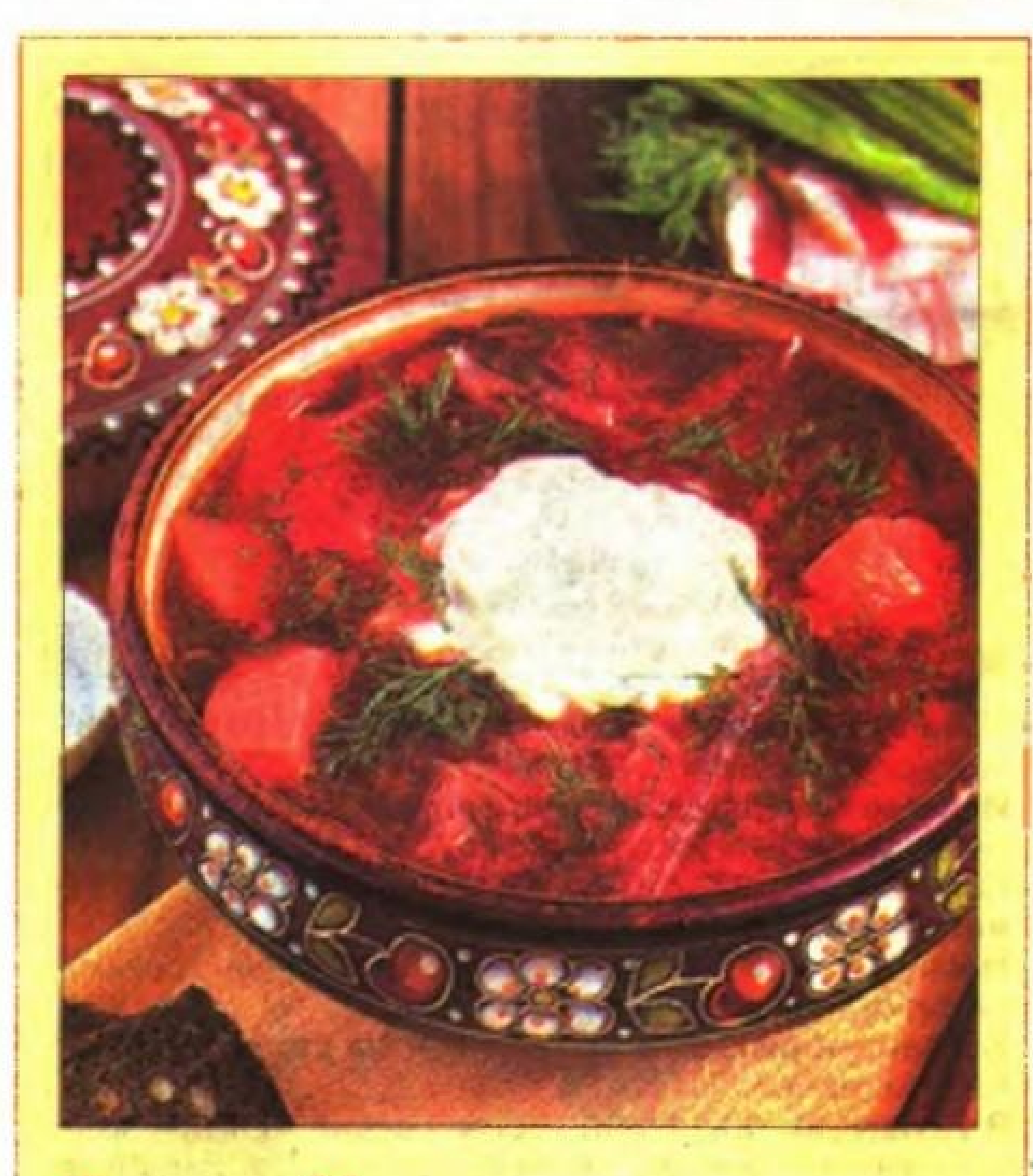
Для начинки потребуется тертый сыр, творог и зелень. Вкусно будет добавить немного тертого чеснока, но это необязательно.

Тесто тонко раскатываем и нарезаем широкими полосками, на полоски сверху укладываем начинку. Защипываем края, чтобы получились колбаски, и сворачиваем их по спирали.

Слегка прижимаем лепешки руками, затем раскатываем скалкой довольно тонко, следим, чтобы не рвались края.

Обжариваем с обеих сторон на небольшом количестве масла на слабо-среднем огне.





Борщ «Киевляночка»

Олеся Галицкая, г. Нижний Новгород

Бывало, украинская родня привечала, хлебосольничала и учила меня, молоденькую студентку, готовить. И я принимала дорогих гостей, не знала, куда усадить, как получше приветить и чем повкуснее потчевать. Добрые были отношения, сердечные. И оттого еще горше сегодняшнее отторжение, неприятие, отказ от задушевных телефонных разговоров. Все в прошлом... Но остались в памяти наваристые борщи, капустняки и вареники и названия сохранились. Они мне дороги до сих пор: и названия, и сами кушанья. Поделюсь и с вами «Киевляночкой» – борщом по рецепту моей двоюродной бабушки из когда-то родного города Киева.

Мясо с косточкой (говядину и баранину) заливают свекольным квасом пополам с горячей водой и варят, как обычно. В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, нарезанный кубиками картофель и варят до готовности. В это время свеклу нарезают тонкой соломкой и тушат на мелко рубленной жирной бараньей грудинке.

Когда мясо будет готово, кладут в бульон вареную фасоль (можно положить вместо вареной консервированную в собственном соку), тушенную с грудинкой свеклу, поджаренные на сале морковь, корень сельдерея и лук. Солят, кладут также сахар, потолченный с солью, сырым луком и зеленью, шпик, душистый перчик горошком, лаврушку, натертые на крупной терке яблоки, много зелени петрушки. Перемешивают и варят (скорее – тушат) до полной готовности. Борщу, разумеется, дают настояться. А в тарелки щедро сыпят зелень и чуть ли не половником черпают сметану – для заправки и еще лучшего вкуса.

Да, чуден вкус борща «Киевляночка» при тихой политической «погоде»... Будем надеяться, что старая наша, веками проверенная дружба все же победит.

Супы «Сытнее некуда»

А. Кучерова, г. Липецк

Умеете ли вы варить сытные супы? Не бульоны, не легкие супчики, после которых обязательно надо второе блюдо или побольше хлеба. Если нет, то учитесь варить супы, которые служат и первым и вторым.

Наливаем в казанок (кастрюлю) немного растительного масла. Когда оно хорошо прогреется (до появления дымка), добавляем 1 ст. ложку топленого или растительного масла.

Обжариваем в нем до корочки мясо, порезанное, как вам нравится. После кладем к мясу нарезанную полукольцами луковицу и морковку, натертую на крупной терке или порезанную кружками или брусками. Обжариваем.

Затем добавляем 1–2 ч. ложки томатной пасты (а можно и больше), перемешиваем и кладем целиком 3–4 крупные картофелины.

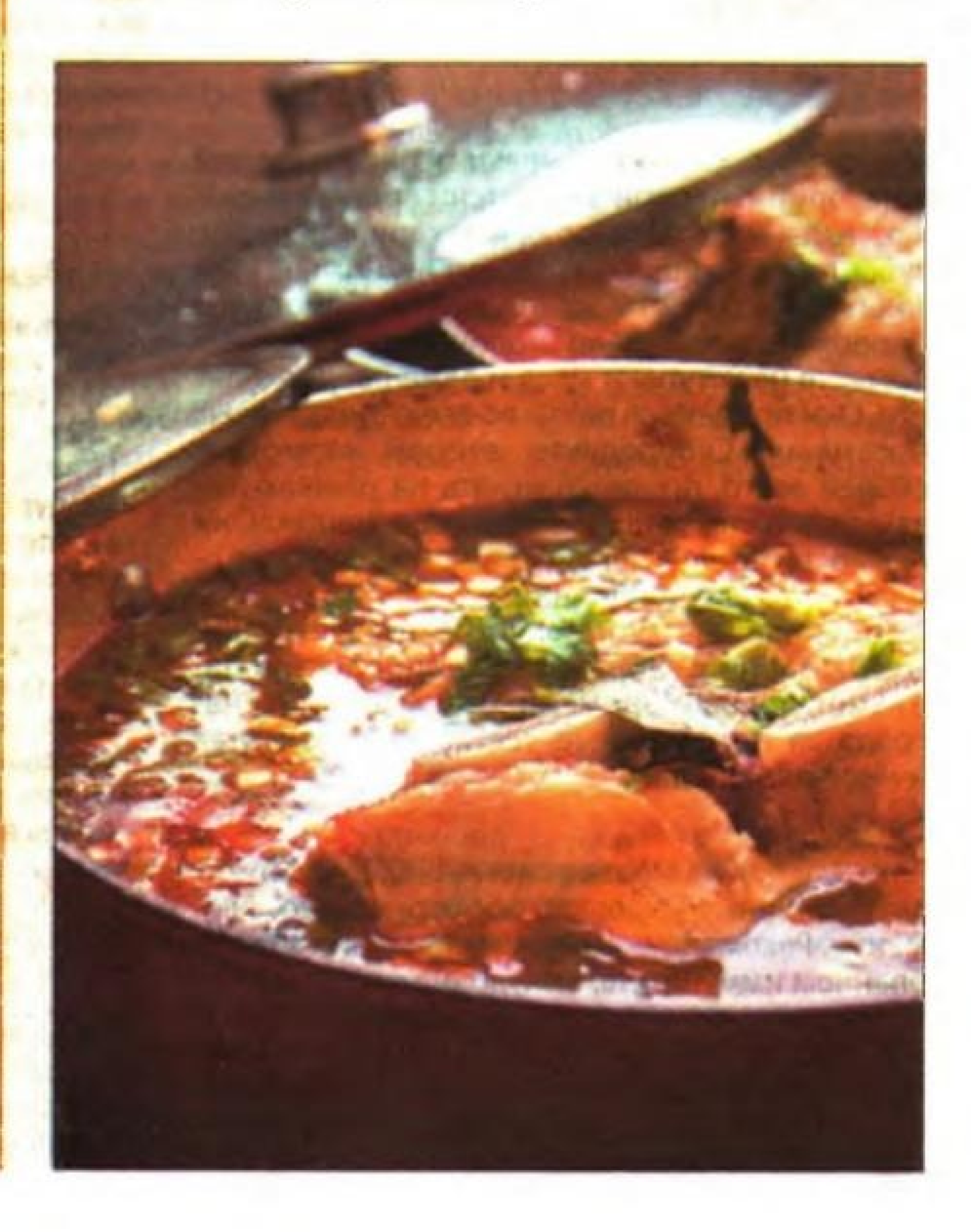
Заливаем водой, чтобы только закрыла продукты. Доводим до кипения, делаем тихий огонь и тушим до мягкости мяса. Это – основа любого супа, даже зеленых щей.

Когда мясо станет мягким, прямо в посуде толчем картошку в пюре. Наливаем воды, сколько вам надо – 1, 2, 3 литра и ставим на огонь.

Дальше варите, как всегда супы. После того как он закипел, солите, перчите, кладете нарезанный картофель, крупы, макароны и варите его до готовности. У вас получается не водянистый, а сытный суп.

Фасолевый суп я варю так: в тушеные мясо и картошку кладу вымытую фасоль, только покрываю водой и тушу ее до мягкости. Затем наливаю воды и добавляю нарезанный картофель, зелень. Такие супы очень вкусные.

Главное в них – основа: тушеное мясо + лук, морковь + картофельное пюре. Только затем добавляется все остальное и варится, как всегда.



СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА №3 (484) 2021 г.

Субпродукты: модные, разные, аппетитные



Это сегодняшний гастрономический тренд. И хотя люди ели их с давних времен, модные рестораторы обратили на них внимание именно сейчас. Может быть, для того чтобы разнообразить кухню и удивить гостей, а может, из философских побуждений. Ведь употребление в пищу субпродуктов вписывается в современную концепцию ответственного потребления: если мы лишаем животное жизни, то использовать нужно все его части, а не только филе. Тем более что питательные свойства субпродуктов ничуть не уступают мясу: в них больше белка, который легко усваивается, и меньше калорий.



Мировая кухня

Внутренности животных – и обычная еда, и деликатес для жителей разных стран.

В России издавна употребляют рассольник с почками, холодец из свиных и говяжьих ножек, гречневую кашу с печенкой и другие кулинарные изыски из желудка, рубца, головизны, языка, сердца.

В Армении варят хаш – суп из свиных и коровьих ног и прочей требухи, его даже консервируют.

Жители **Ирландии** обожают колбасу из замороженной крови и овсянки, ее сначала варят, потом жарят.

Итальянцы едят мозг, глаза и яички свиньи, кишечник теленка, питавшегося только коровьим молоком.

Половые органы козы – популярный продукт у **индонезийцев**.

Немцы готовят коровье вымя, сдабривая травами, на гарнир – жареный картофель.

В Великобритании часто ставят на стол студень из головы свиньи.

В Исландии предложат гостям овечий желудок, фаршированный жиром, кровью, овсянкой и бараньим фаршем.

В Австралии разная требуха – традиционная начинка для пирогов.

А **во Франции** когда-то существовали целые ресторанные районы, которые специализировались на меню из печени, почек, на кровяной колбасе и копченом языке.

Почки, печень и хвосты

Мясные субпродукты бывают первой и второй категории. К первой относятся: сердце, печень, мозги, язык, вымя. Вторая категория: желудки, губы, голова, хвосты, уши, легкие, ноги.

Пищевая ценность их разная. Субпродукты первой категории по количеству полезных веществ не уступают мясу и даже превосходят его. Они продаются почти во всех продуктовых магазинах. Субпродукты второй категории, скорее всего, придется искать на рынках или заказать в специальных торговых точках. Они менее питательные, но не менее вкусные – и у них немало поклонников.

Приготовление субпродуктов требует некоторых знаний. Обработка субпродуктов занимает больше времени, чем мяса, зато награда за потраченные усилия – аппетитная и необычная еда.

ПЕЧЕНЬ богата витаминами A, B, D, E, содержит экстрактивные вещества, фосфор, железо, ферменты. Рекомендуется при малокровии и ослабленном иммунитете, желудочно-кишечных заболеваниях, для профилактики тромбов. Самое изысканное блюдо из гусиной печени – паштет. Но и из любой другой – тоже вкусно. Жареная печень и почки особенно хороши с кислыми гарнирами, огурцами, капустой.

В ПОЧКАХ много цинка, который улучшает состояние ногтей, волос и кожи, и селена, укрепляющего иммунитет. Перед приготовлением почки вымачивают несколько часов в молоке или подкисленной воде, чтобы ликвидировать неприятный запах и вредные вещества.

Почки «Сливочные»

***Надежда Сорокина**, г. Бор*

Свиные почки – 600 г, сливочное масло – 50 г, белый сладкий лук – 1 шт., чеснок – 2 зубка, мука – 1 ст. л., сливки – 250 мл, соль – 1 ч. л., перец черный – 3 щепотки, орегано – 1/2 ч. л.

Почки разрезать пополам, вымочить. Затем почки откидываем на дуршлаг, промываем, заливаем водой и ставим отваривать. После закипания варим 5 минут, откидываем почки на дуршлаг, промываем и заливаем свежей водой. В ней варим почки 40 минут, остужаем.

Чеснок нарезать и обжарить в масле. Добавить нашинкованный лук. Почки нарезать на тонкие полоски, выложить к луку и тушить 7 минут. Затем присыпать блюдо мукой и специями, залить сливками и тушить 40 минут.

Очень вкусны тушеные почки с крупой, особенно с перловкой, но вы выбирайте по своему вкусу.

ЯЗЫК – диетический и деликатесный продукт с нежным вкусом, легко усваивается. Вареный язык, нарезанный тонкими ломтиками, – отличная диетическая замена колбасе для бутербродов.

СЕРДЦЕ состоит из мышечной ткани, богатой белком. Полезно при анемии, потому что содержит много железа, меди и магния. Его тоже сутки придется вымачивать в воде, меняя ее каждые 3–4 часа. Потом жарить или использовать отварным в качестве фарша для пирожков, блинов, макарон.

МОЗГИ отличаются химическим разнообразием и очень нежной консистенцией. Вкусны просто в обжаренном виде.

Запеченные мозги

Галина Лямина, г. Старая Русса

Телячьи мозги – 700 г, вода – 1 л, соль – 1 ч. л., сахар – 1 ч. л., лист лавровый – 2 шт., чеснок – 4 зубчика, уксус 9%-ный – 1 ст. л., черный перец – 5 шт., манка – 3 ст. л., кукурузная мука – 3 ст. л., сыр – 80 г, яйцо – 2 шт.

Залить мозги холодной водой, оставить вымачиваться на 1–2 часа, после слить воду и хорошо промыть.

В кастрюлю налить свежую холодную воду, добавить соль, сахар, чеснок, уксус, лавровый лист, черный перец, довести до кипения, положить мозги и варить 20–30 минут. Оставить охлаждаться в бульоне. С остывших мозгов снять пленку. Разрезать каждый кусочек пополам.



Приготовить панировку, смешав кукурузную муку, манную крупу и натертый сыр.

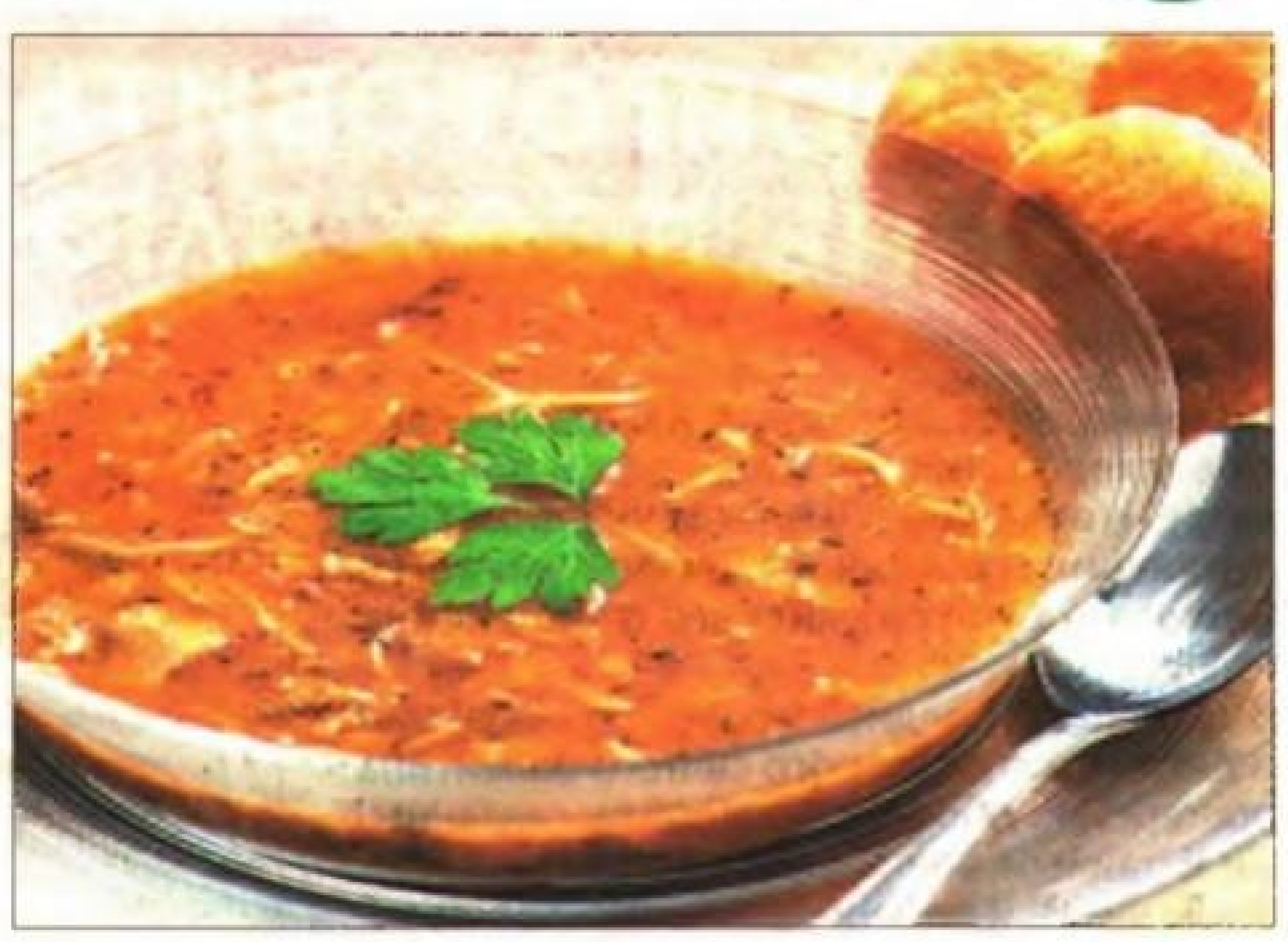
В отдельной миске вилкой взбить яйца. Обмакнуть мозги сначала во взбитых яйцах, затем в панировке.

Противень смазать растительным маслом. Выложить запанированные мозги и запекать в разогретой духовке при температуре 180–200 °С 25–35 минут до красивого золотистого цвета.

Подавать мозги с овощами, зеленью или запеченным картофелем, сбрызнув соком лимона.

УШИ, ХВОСТЫ И НОГИ – привычные продукты для наших бабушек и редкие на современной кухне. С их очисткой придется повозиться, а потом жарить, варить из них холодец, запекать в духовке, подавать с овощами и гречневой кашей, коптить и употреблять как закуску или добавлять в супы.

Некоторые любители субпродуктов готовят различные блюда из **вымени, щек, рубца** и даже **семенников,** а также из **диафрагмы и черевы** (тонких кишок) крупного и мелкого рогатого скота и свиней. Их тщательно промывают, вымачивают и далее варят и жарят.



Шкембе чорба

Наталья Додонова, г. Велиж

Традиционный острый болгарский суп из говяжьих желудков, который никого не оставляет равнодушным. Попробовать однозначно стоит!

Говяжий рубец (желудок) — 700 г, яйца — 3 шт., сметана – 200 мл, мука – 5 ст. л., острый молотый красный перец – 4 ч. л., соль – 1 ч. л. с горкой, чеснок – 6 зубчиков, уксус 9%-ный – 7 ст. л., масло – 5 ст. л.

Сначала очистите рубец (или закажите очистку в мясном магазине или на рынке) – он должен быть белого цвета. Промойте его и замочите в воде с уксусом на час. Затем нарежьте на крупные куски, выложите в кастрюлю, варите 2 часа, подливая воду (он должен быть ею покрыт). За 15 минут до окончания посолите.

Выньте рубец из бульона и остудите. С остывшего бульона соберите жир, а рубец нарежьте на полоски и верните в бульон.

В отдельной миске взбейте муку, яйца и сметану до однородной массы. Добавьте в смесь тонкой струйкой 3 половника прохладного бульона. В итоге получится консистенция жидкого теста. Его постепенно тонкой струйкой добавьте в бульон с рубцом, поставьте на средний огонь и варите 8-12 минут. Кипеть суп не должен. Постоянно мешайте и ждите «заваривания» и загустевания.

Тем временем на сковороде разогрейте масло и добавьте к нему острый перец, помешивая, чтобы не было комочков. Затем острую перечную массу влейте в кастрюлю к супу, размешайте и проварите еще пару минут. В готовый суп добавьте тертый чеснок и (по желанию) немного уксуса для кислинки.

В ЛЕГКИХ почти нет жира, но много белка и железа. Их тоже вымачивают в течение двух часов и варят – до часа. Затем тушат, добавляют в салаты, употребляют как самостоятельное блюдо.

Салат с легким

Ксения Ясницкая, г. Ковров

Легкое говяжье – 600 г, огурец – 1 шт., лук – 1 шт., морковь по-корейски – 200 г, консервированная белая фасоль – 1 банка, соль – 1 щепотка, майонез для заправки.

Легкое вымыть, разрезать на несколько частей и отварить в течение 20 минут. Чтобы оно не всплывало, можно добавить какой-нибудь груз, подойдет крышка от кастрюли меньшего размера.

Лук нарезать кольцами и замариновать любым способом, какой вам нравится (я рекомендую залить кипятком с солью, сахаром и уксусом).

Огурец начистить и нарезать кубиками или полосками. С отварного легкого снять пленку и нарезать мясо на полоски. Соединить лук, огурец, готовую фасоль, легкое и корейскую морковь. Заправить майонезом.

Что приготовить в День всех влюбленных



Конечно, этот праздник католического происхождения, но отмечается во всем мире. Назван он в честь двух раннехристианских мучеников с одним именем – Валентина Интерамнского и Валентина Римского.

В позднем Средневековье во Франции и Англии житие второго святого Валентина постепенно обросло легендами, связанными с тайным венчанием влюбленных пар, в том числе и однополых. За что, собственно, он и был казнен, но впоследствии как мученик, пострадавший за веру, был канонизирован. А в 496 году папа римский Геласиус объявил 14 февраля Днем святого Валентина. В Западной Европе он стал широко отмечаться с XIII века, в США – с 1777 года.

На Руси есть свой праздник влюбленных, отмечается он летом и связан с легендарной историей любви Петра и Февронии. Но и День святого Валентина в нашей стране очень популярен, особенно среди молодежи. Почему бы и вам лишний раз не сделать любимому человеку праздник, не порадовать его (или ее) романтичным угощением?

Отмечать День всех влюбленных принято не только с подарками, валентинками, поздравлениями и признаниями в любви, но и **вкусными угощениями**, романтичными завтраками, обедами и ужинами. **Символ праздника – сердце**, оно присутствует буквально во всем: на открытках, подарочной упаковке, в шариках, украшениях и, конечно же, в еде! Вообще, можно приготовить любое блюдо и **выложить его на тарелку в форме сердца**. Однако опытные кулинары придумали не только красивое оформление, но и **оригинальное приготовление праздничных кушаний**. Итак, начали!

Завтрак

Удивить своего любимого можно с самого утра, приготовив ему вкусный и необычный завтрак. Самое простое – **«сердечные» тосты с джемом или ореховым маслом, сердечки из разрезанных и соединенных сосисок, яичница в формочках-сердцах**.

Придать форму сердца можно практически любому блюду: спагетти с соусом, разнообразным кашам, салатам, закускам. К ним обязательно **следует добавить чашку чая или кофе со взбитыми сливками.**



Обед

На обед можно приготовить густой и насыщенный латиноамериканский суп – он придется любому мужчине. Несмотря на свое происхождение, продукты для блюда можно купить в любом нашем магазине. А остроту – регулировать на свой вкус перцем чили. Только вот количество пряностей уменьшать не стоит, чтобы по-настоящему почувствовать южную страсть!

Горячий суп «Амиго»

СОВЕТ

Не переваривайте овощи – они должны сохранить свою форму. Выключите суп чуть раньше и дайте ему дойти под крышкой.

Говядина (с косточкой) – 400 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., тыква – 200 г, картофель – 3 шт., горошек зеленый – 1 стакан, кукуруза – 1 стакан, чеснок – 3 зубчика, зира – 1 ч. л., кориандр – 1/2 ч. л., паприка молотая – 1 ст. ложка, чили – по вкусу, лавровый лист – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки.

Отварить говядину, добавив лук и коренья. Готовое мясо нарезать средними кубиками, бульон процедить.

Лук нарезать кубиками, чеснок крупно порубить. Разогреть в кастрюле с толстым дном масло и обжарить зиру до появления яркого аромата. Добавить лук и чеснок, жарить до золотистого цвета. Добавить мясо и кубики моркови. Жарить, помешивая, 3–4 минуты.

Добавить картофель и тыкву, нарезанные кубиками вдвое крупнее моркови. Посыпать паприкой и обжаривать 5–7 минут. Влить горячий бульон, чтобы он покрыл содержимое кастрюли на два пальца.

Если у вас кукуруза и горошек замороженные, добавить их в суп перед картофелем. Если продукты консервированные – в конце.

После закипания добавить в суп кориандр, свежий чили и лавровый лист. Варить на небольшом огне до готовности картофеля. Подсолить суп по вкусу и дать настояться под крышкой 10–15 минут.

Перекус

Если ваш любимый не наелся густым горячим супом, приготовьте **пиццу «Святой Валентин». Сделать это** очень просто. Вам не придется искать какой-то особенный рецепт, использовать можно любой привычный – на бездрожжевом или дрожжевом тесте. В качестве основы также **подойдет также купленное слоеное тесто. Главное** – сформируйте или вырежьте его так, чтобы основа пиццы приняла форму сердца.

Смажьте ее томатным соусом или пастой, красиво выложите колбасу, мясо, грибы, овощи, нарезанные кружочками помидоры (что любите) и щедро присыпьте тертым сыром. 10 минут в духовке и романтичная пицца готова!

Если вы любитель выпечки, можете **поздравить своего любимого также сладкими печеньями**, вкусными булочками, кексами в форме сердца. Такие угощения можно есть целый день и получать приятные эмоции.

Если же вы не сильны в кулинарии или у вас просто нет времени, **просто приобретите тарелки в виде сердца** и наполните их сладостями, фруктами или ягодами. Они не только «порадуют глаз» и подарят приятные эмоции, но и сами могут послужить подарком.

Ужин

Романтический ужин предполагает что-то оригинальное и необычное, чем сможете удивить и порадовать свою вторую половинку. Главное, чтобы блюда не были тяжелыми!

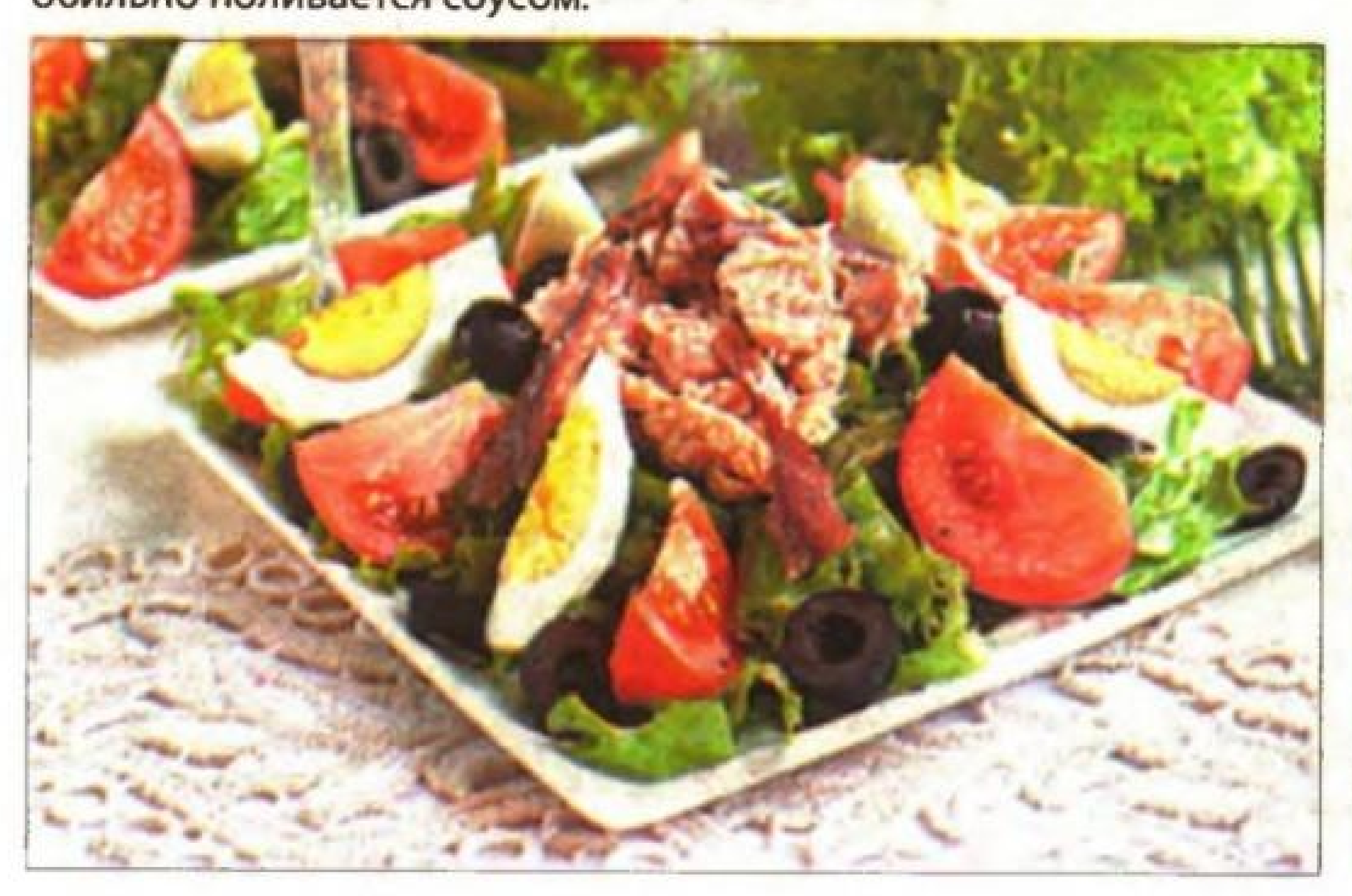
Салат «Нисуаз»

Это вкусное и легкое блюдо, идеально подходящее для романтического вечера. Приготовить его вовсе не сложно.

Тунец консервированный – 1 банка (можно заменить слегка обжаренной свежей рыбой), черные маслины – горсть, анчоусы – 8–10 шт., фасоль стручковая – 100 г, 2–3 яйца (лучше перепелиные), помидоры черри – несколько шт. или один большой, листья салата для декора, зеленый лук – несколько перьев, зубок чеснока (можно обойтись и без него), масло оливковое (для заправки) и 2 ст. л. винного уксуса.

Перед тем как начнете готовить салат, необходимо заготовить соус. Для этого смешайте оливковое масло, уксус, чеснок (который потом можно удалить) и соль по вкусу.

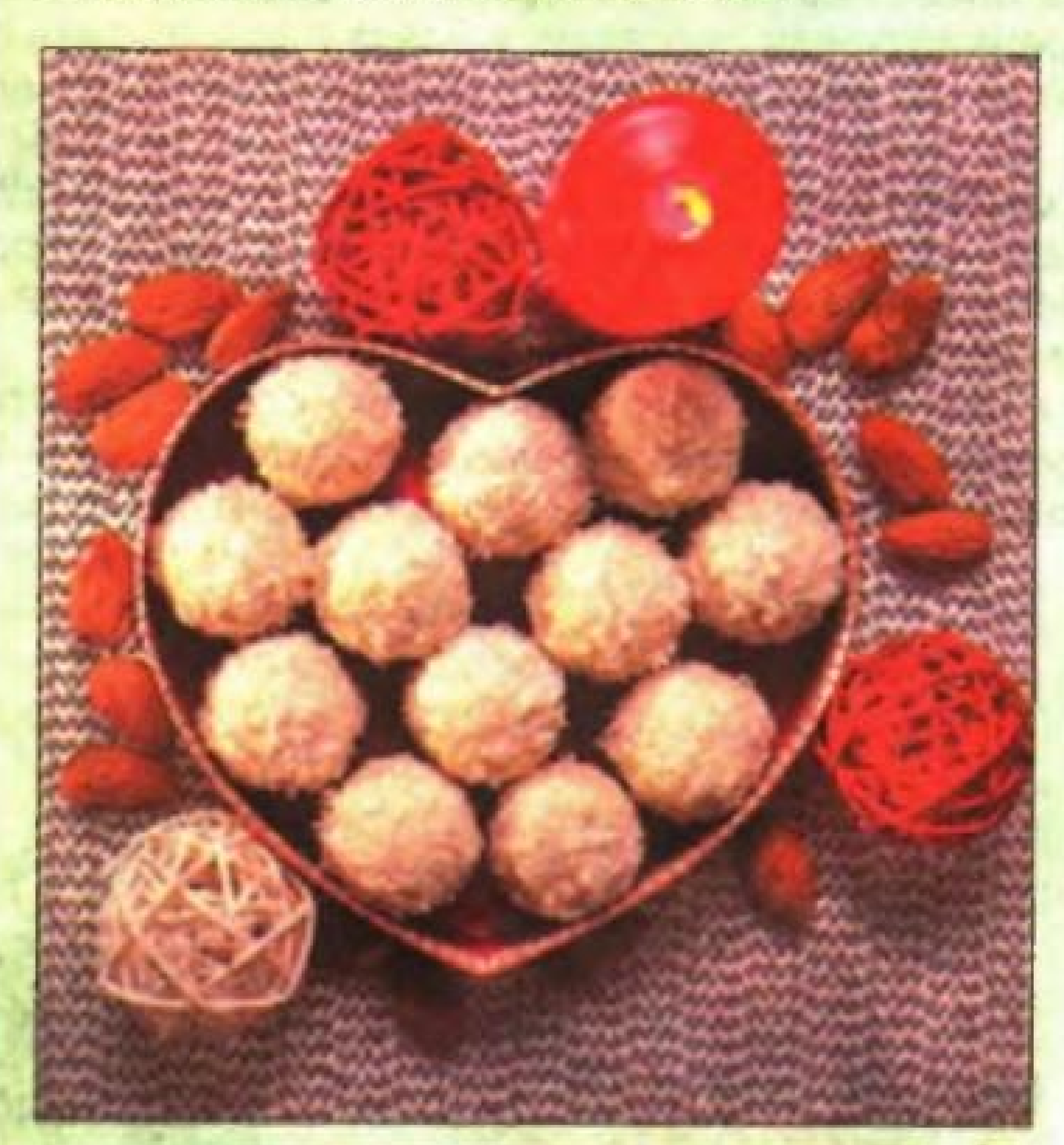
Заранее отварите яйца и стручковую фасоль. Сервировочное блюдо устелите листьями салата. Положите на него перья лука. Полейте парой ложек соуса. Яйца и помидоры нарезаются дольками (мелкие – половинками) и вместе с маслинами выкладываются по кругу тарелки. В центр тарелки кладется горка стручковой фасоли. Крупные кусочки рыбы выкладываются поверх фасоли. На нее – несколько анчоусов (можно обойтись и без них). Блюдо обильно поливается соусом.



Десерт

Большой популярностью в качестве десерта в этот день пользуется **шоколадное фондю**. В растопленный шоколад можно окунать нарезанные на кусочки фрукты – бананы, апельсины, клубнику, киви, ананас. Если не хотите горячее фондю (или у вас нет фондюшницы), клубнику или другие фрукты в шоколаде можно приготовить заранее.

А самый романтичный десерт (с подачи рекламы) стал… правильно – «Рафаэлло», который легко приготовить самим.



Конфеты «Рафаэлло» по-домашнему

Удивительно простой и очень вкусный десерт, который органично завершит романтическую трапезу. Основными его ингредиентами являются:

сгущенное молоко – 200 мл, орех миндаль (или любой другой очищенный) – 100 г и кокосовая стружка – 200 г.

В глубокую миску высыпаем 2/3 кокосовой стружки, туда же выливаем сгущенку и все это хорошенько переминаем. Должна получиться кашица, которой мы даем постоять минимум час (можно и большее время).

Орехи использовать можно любые, даже половинки грецких, но в идеале – миндаль. Очистим и обжарим его.

В отдельную посуду насыпаем оставшуюся кокосовую стружку. Из сладкой кокосовой кашицы (она должна быть вязкой и лепиться) сформируем лепешечку, в середину укладываем орешек. Сжимаем ладонь и получаем шарик. Подправляем его немного и обкатываем в сухой кокосовой стружке. Проделываем это с каждым шариком. Укладываем на блюдо и подаем к столу. Десерт готов!

Вкусного вам праздника!

Скатерть-самобранка №3 (484) 2021 г.

Грузинский растрепанный салат

Екатерина Горчакова, г. Нальчик

Филе куриной грудки – 400 г (можно взять копченую), баклажаны – 2 шт., белый сладкий лук – 2 шт., сладкий болгарский перец – 3 шт., очищенные грецкие орехи – 3 ст. л., аджика – 3 ч. л., кинза – 1 пучок, винный уксус – 1 ст. л., хмели-сунели – 2 щепотки, соус наршараб – 3 ст. л., зерна граната для украшения, соль – 2 щепотки.

Баклажаны и сладкие перцы выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки. Овощи произвольно проткнуть вилкой, чтобы выходил пар. Отправить противень с овощами в разогретую до 200 °С духовку и выпекать овощи 30–35 минут. Белый лук нарезать тонкими полукольцами и немного помять руками. В салатнике смешать лук с аджикой и винным уксусом.

Грецкие орехи положить в пакет и измельчить при помощи скалки, кинзу мелко нарезать, курицу порвать руками на тонкие нити и выложить в салатник с луком. Если вы выберите не копченую, а сырую грудку, ее предварительно отварить до готовности.

Запеченные овощи очистить от кожуры, у перцев убрать еще и семена. Баклажаны разорвать руками на тонкие нити вдоль, а сладкий перец нарезать соломкой.

В салат добавить измельченный чеснок, соль, перец, наршараб, хмели-сунели и аккуратно перемешать, оставить на 5–10 мин.

Готовый салат посыпать зернами граната.



Куриная кесадилья

Наталья Хабарова, г. Волгоград

Кукурузные лепешки – 2 шт., куриное филе – 2 шт., сладкий помидор крупный, сыр – 100 г, лук – 1 шт., чеснок – 2 шт., петрушка – несколько веточек, сметана – 2 ст. л., острый красный молотый перец – 2 ч. л., соль – 3 щепотки.

Нарезаем филе и шинкуем лук. Обжариваем на масле, добавляем чеснок, солим и перчим по вкусу.

Сыр натереть на крупной терке, томаты нарезать ломтиком.

Соединить обжаренное филе с луком, томатами, сыром и порванной произвольно зеленью. Перемешать.

Смешать сметану, острый перец и немного соли. Каждую половину лепешки смазать соусом, выложить начинку и закрыть второй половиной.

Обжарить на гриле или сухой сковороде на тихом огне, пока сыр не расплавится и не соединит кесадилью.

Готовое блюдо разрезать на треугольники и подать с любимым соусом.



Цыпа в шоколаде

Ксения Карабина, г. Самара

800 г куриного филе, 2 перца чили, 150 мл куриного бульона или воды, 1/2 банана, 1 ст. л. томатной пасты, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 30 г миндаля, 40 г арахиса, 1/2 ч. л. молотой корицы, 1 щепотка молотой гвоздики, 1 ст. л. растительного масла, 60 г горького шоколада без добавок (не менее 70% какао), 1 ч. л. какао-порошка, соль, черный молотый перец, кунжут.

Куриное филе быстро обжарьте на растительном масле до золотистой корочки. До готовности не доводите, нужно только «запечатать» курицу. Переложите мясо на тарелку и займитесь соусом.

Перец чили очистите от семян и мелко порежьте. Измельчите лук и чеснок. Поместите овощи в растительное масло, которое осталось на сковороде после обжарки курицы, добавьте корицу, гвоздику, натертый шоколад, какао, измельченные орехи и соль. Также разомните банан и добавьте в сковороду. Влейте воду и тушите под крышкой 5 минут. Перелейте соус в миску и измельчите его блендером, чтобы он стал более однородным.

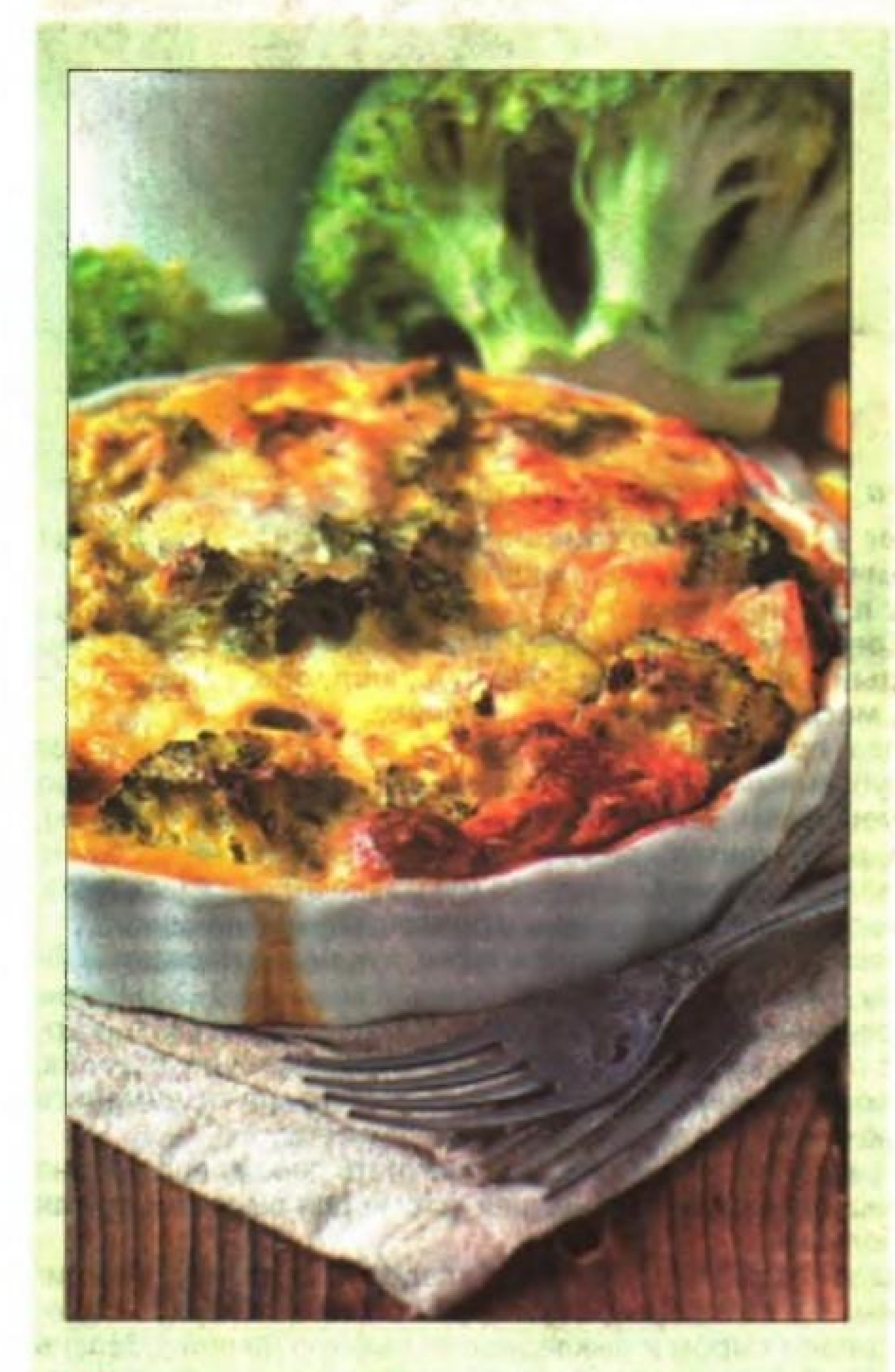
Выложите курицу на сковороду, залейте готовым соусом и тушите под крышкой еще 10 минут. Дополните блюдо кунжутом и гарниром из риса сорта «басмати» или «жасмин».



Картофельный салат

Татьяна Черникова, с. Грачевка Ставропольского края

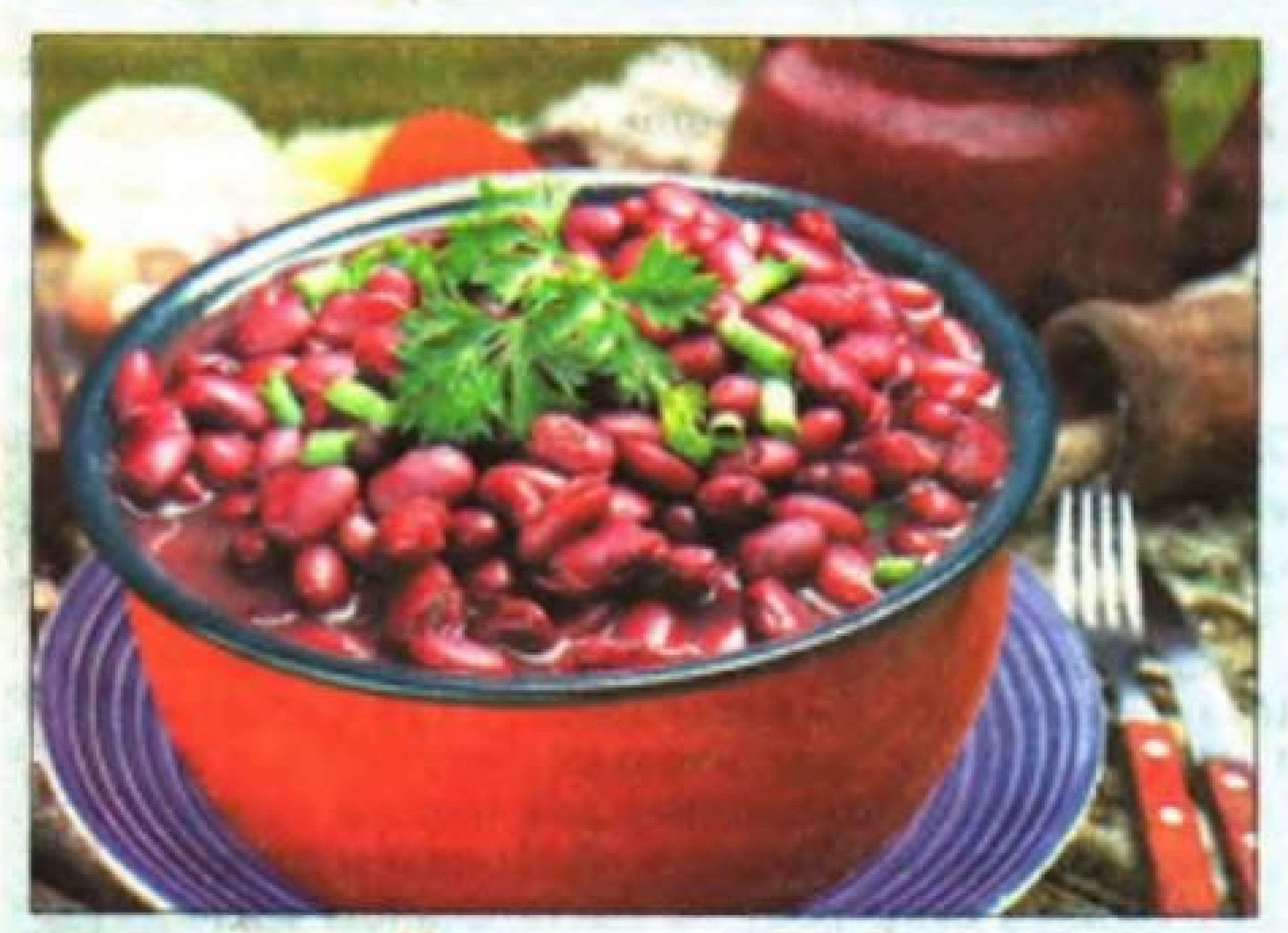
500 г картофеля, 50 г зеленого лука, 2 ст. л. растительного масла, четверть стакана белого вина (можно без него), петрушка, укроп, соль по вкусу.
Очищенный вареный и нарезанный ломтиками картофель посыпаем солью и перцем, поливаем вином и растительным маслом. Выкладываем в салатник горкой и засыпаем зеленью. Подаем как отдельное блюдо или как гарнир. Особенно вкусным будет салат в теплом виде, из только что сваренного картофеля.



Цветная брокколи

Оксана Толстых, г. Елец Липецкой обл.

Брокколи или цветная капуста – 500 г, сыр тертый – 1 ст. л., масло, майонез – по 3 ст. л., чеснок – по вкусу.
Капусту отварить 5–7 минут, цветную – 8–9 минут. Можно взять и смесь. Смешать майонез, сыр и чеснок. Обвалять в смеси брокколи и запечь в духовке при 250 °С 10 минут.
Идет как гарнир или самостоятельное блюдо.



«Черный жемчуг»

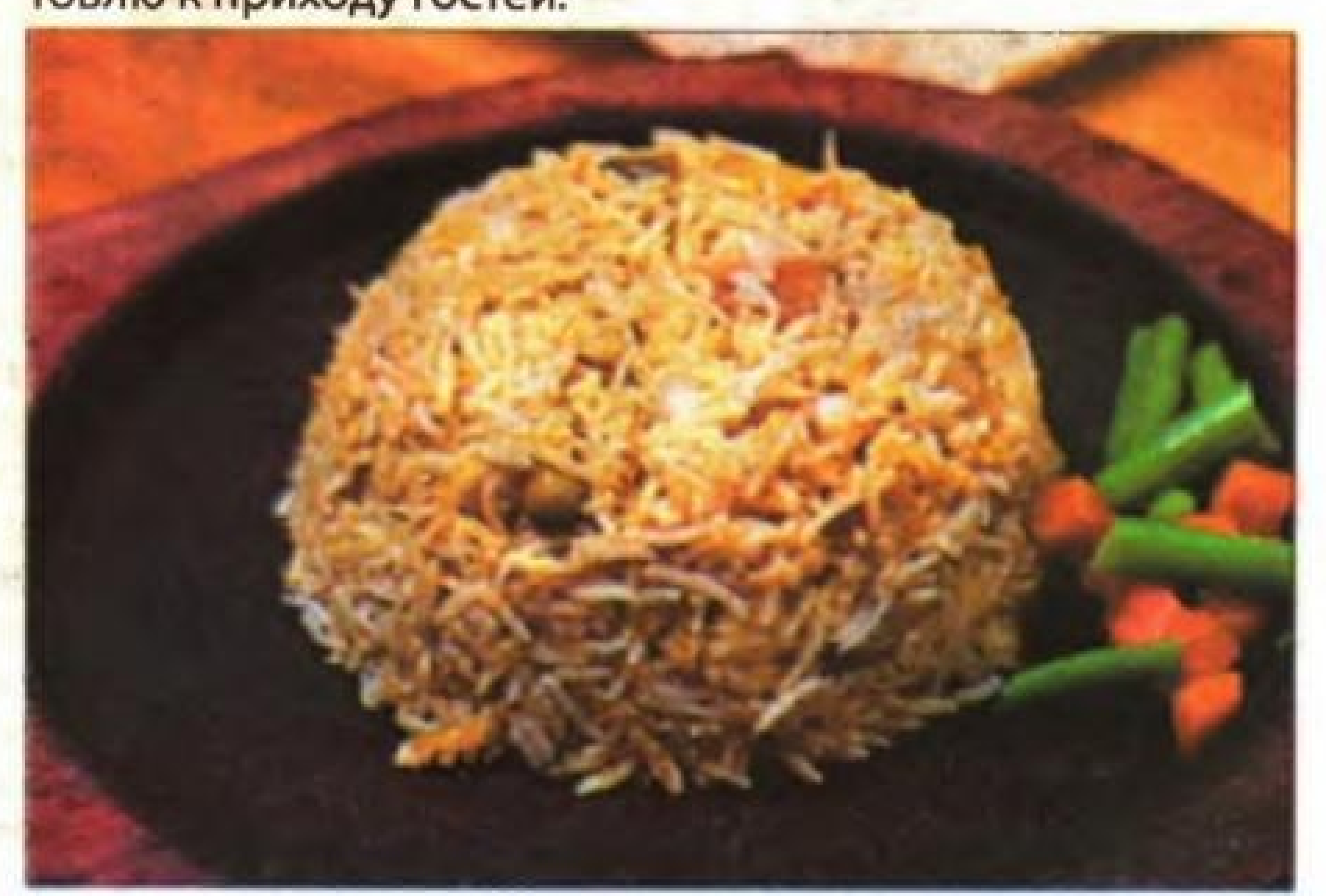
Майя Миляева, г. Санкт-Петербург

1 стакан красной или черной фасоли, 1/4 кочана свежей капусты, 2 головки репчатого лука, 3 помидора (или томат-паста).
Предварительно замоченную на ночь фасоль ставлю на плиту в кастрюле с холодной водой без соли. Пока готовится фасоль, на сковороде на любом растительном масле жарю мелко нарезанный репчатый лук. После того как лук обжарится до золотистого цвета, добавляю нарезанные помидоры, через 5 минут кладу нашинкованную свежую капусту и довожу до готовности. Солю, перчу.
Как только фасоль в кастрюле будет готова, откидываю на дуршлаг, обдаю холодной водой, встряхиваю и добавляю в сковороду с капустой на несколько минут, готовлю под крышкой.
Перед подачей на стол можно добавить измельченный чеснок, зелень.
Сочетание фасоль-капуста очень благоприятно!

Праздничный рис

Ирина Андрейчикова, г. Струнино Владимирской обл.

3 стакана отварного риса, 0,5 стакана измельченных грецких орехов, 150 г сливочного масла.
Орехи обжарить в сливочном масле, смешать с готовым рисом, посолить по вкусу.
Этот гарнир хорошо подавать к курице – всегда его готовлю к приходу гостей.



СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА №3 (484) 2021 г.

В конце зимы, в пору февральских метелей, только и хочется, что закутаться в плед, взять огромную чашку чая и отрезать добрый кусок домашнего сытного пирога с мясом, сыром или грибами…

Посольский грибной

Ольга Новикова, г. Череповец

Мука пшеничная – 3 ст. л., майонез – 3 ст. л., крахмал – 3 ч. л., соль – 1/2 ч. ложки, разрыхлитель теста – 1/2 ч. ложки, водка – 3 ч. л., яйца – 3 шт., сметана – 3 ст. л., грибы – 200 г, молоко – 40 мл, лук – 1 шт., сыр (твердый) – 150 г, яйца – 2 шт., соль – 1 ч. л., растительное масло – 2 ст. л.

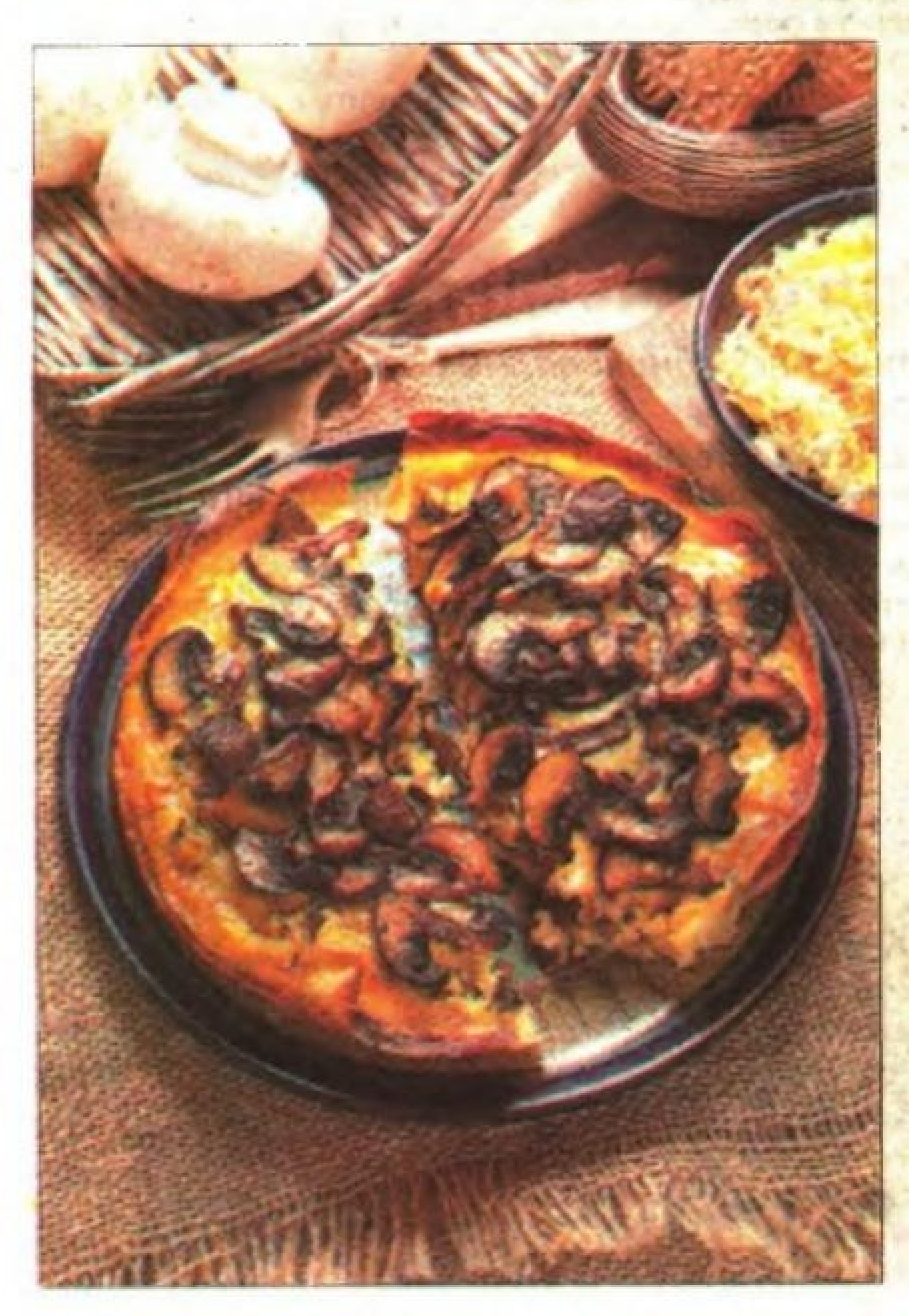
Сначала приготовим начинку для пирога. Репчатый лук нарезаем кубиками и обжариваем до прозрачности на сковороде на растительном масле, к луку добавляем грибы (любые – замороженные, сухие или шампиньоны). Далее взбиваем яйца с молоком и солью. Жарим омлет на растительном масле.

К жареным грибам добавляем нарезанный полосками омлет.

Готовим тесто. Яйца взбиваем с солью миксером. Добавляем к яйцам майонез, сметану и еще раз взбиваем. Добавляем водку, муку, крахмал и разрыхлитель, все перемешиваем. Тесто должно быть по густоте как на оладьи.

Берем форму для выпечки, выливаем все тесто. Сверху кладем теплую начинку и посыпаем натертым сыром.

Запекаем в разогретой до 220 °С духовке 40 минут, до зарумянивания сыра.





Бабушкин рыбник

Ольга Томашевская, г. Таганрог

Творог – 150 г, масло сливочное – 75 г, яйцо – 1 шт., мука пшеничная – 250 г, разрыхлитель теста – 1 ч. л., сахар – 1/2 ч. л., соль – несколько щепоток, майонез – 1/2 ст. л., рыбное филе (без костей) – 150 г, вареное яйцо – 1 шт., сыр твердый – 40 г, базилик – 1/4 ч. л., морковь – 1 шт., лук – 1 шт., масло – 1 ст. л., зелень по вкусу.

Сначала приготовим тесто. Для этого смешиваем творог с порубленным размягченным сливочным маслом. Хорошо перемешиваем. Затем добавляем яйцо, соль (пару щепоток), сахар, разрыхлитель теста и муку. Замесить тесто, чтобы не прилипало к рукам. Количество муки зависит от замеса теста. Тесто оставляем и переходим к приготовлению начинки.

Морковь натереть на крупной терке, лук мелко нарезать. Обжарить лук и морковь на растительном масле 1–2 минуты. Рыбное филе остудить и нарезать на кубики. Добавить морковь с луком в рыбное филе. Добавляем в начинку базилик, соль по вкусу и майонез (его при желании можно заменить смесью сметаны и горчицы). Перемешиваем.

Тесто разделить на две части и раскатать две лепешки. Одна лепешка должна быть по вашей форме для выпечки, другая чуть больше.

Большую по размеру лепешку кладем в смазанную растительным маслом форму, формируем бортики. Сверху немного посыпаем сыром и выкладываем рыбную начинку. Зелень можно добавить, а можно не добавлять. Затем выкладываем сверху слой из отварного яйца (натереть на крупной терке) и снова посыпаем сыром (тоже на крупной терке). Накрываем начинку второй лепешкой, подгибаем края лепешки. Ставим пирог в разогретую духовку и выпекаем около 30 минут при температуре 180 °С.

СОВЕТ

Хотите удивить гостей и семью – попробуйте сформировать пирог в виде рыбы!

Картофельный пирог

Елена Павлова, г. Ижевск

Картофель – 150 г, мука – 150 г, масло сливочное – 90 г, перец болгарский – 3 шт., фарш – 500 г, помидор – 2 шт., сыр – 70 г, лук – 1 шт., паприка – 1 ч. л., растительное масло – 1 ст.л.

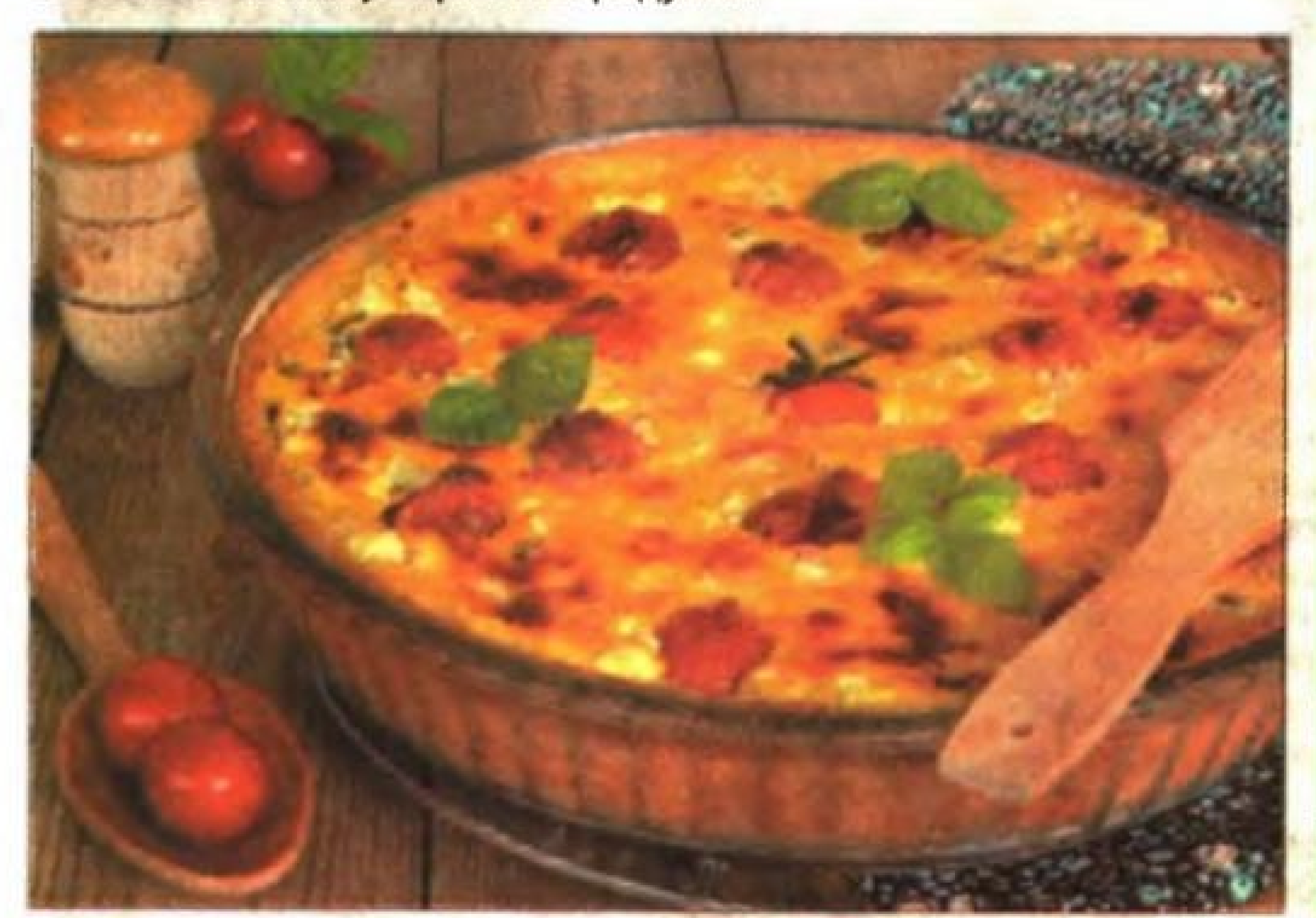
Картофель очистить, отварить до готовности и размять в пюре. Добавить сливочное масло, муку и соль и замесить тесто.

Овощи для начинки помыть и почистить. Обжарить на масле лук и перец до золотистого цвета у лука. Выложить их на тарелку.

На этом же масле обжарить фарш до полуготовности. Затем в фарш добавить отложенные овощи, посолить, поперчить, добавить паприку.

Тесто раскатать и перенести в смазанную маслом разъемную форму. Выложить на тесто начинку. Сверху разложить кружочки помидоров и присыпать все сыром.

Выпекать 40 минут при 180 градусах.





Копчено-верченый капустник

Елена Горюнова, г. Нижнекамск

Капуста – 150 г, копченая грудинка – 150 г, яйцо – 2 шт., молоко – 1 стакан, сыр – 50 г, морковь – 1 шт., соль, тесто слоеное бездрожжевое – 1 пачка из двух листов.

Слоеное тесто достать из морозильной камеры и оставить при комнатной температуре.

Капусту тонко нашинковать, луковицу и морковь нарезать брусочками, обжарить на растительном масле. Добавить нашинкованную капусту. Потушить до мягкости под крышкой, после добавить нашинкованную грудинку, посолить и потушить еще 10 минут, чтобы овощи напитались вкусом копчености. Для усиления запаха можно добавить копченую паприку.

Слоеное тесто раскатать в одном направлении так, чтобы получился прямоугольник. Выложить половину начинки, оставив незаполненным край теста по длинной стороне. Тесто свернуть рулетом и нарезать на равные кусочки. То же самое проделать с другим пластом теста.

Форму смазать маслом, уложить в нее нарезанные рулетики. Приготовить заливку: яйца взболтать с молоком и высыпать к ним натертый сыр. Залить пирог сырно-яичной массой и поставить в духовку на 180 градусов на 45 минут для зарумянивания.

Ватрушки с творогом

Виктория Рыбакова, г. Нижний Новгород

***На 6 порций* – для теста: 1 стакан пшеничной муки, 25–30 г свежих дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла, 1–2 яйца, 1/2 стакана молока, 1/2 ч. ложки сахара, 2–3 ст. ложки растительного масла.**

***Для начинки* – 500 г некислого творога, 1–2 яйца, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 3–5 ст. ложек сахара, ванильный сахар, 1 щепотка соли, 200–300 г изюма.**

***Для смазывания:* 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла.**

Молоко слегка подогреть (температура должна быть чуть выше комнатной). Добавить сахар и дрожжи, перемешать, дать постоять 10–15 минут. Эта смесь называется опара.

Взбить яйца с растопленным и охлажденным сливочным маслом. Добавить опару, перемешать. Постепенно ввести муку, продолжая вымешивать. Когда получится однородное тесто, добавить подсолнечное масло. Хорошо вымесить тесто и дать ему подняться.

Приготовить начинку: творог размять, добавить сахар, яйца, растопленное сливочное масло, соль, изюм, ванильный сахар. Тщательно перемешивать до получения однородной массы. Тесто раскатать в пласт толщиной в 5 мм, вырезать кружочки с помощью блюдца.

Застелить противень бумагой для выпечки и выложить на него кружочки из теста. В центр каждого круга положить по 1–2 ст. ложки начинки, разровнять, оставляя края кружочков свободными, чтобы образовался бортик шириной 1,5–2 см. Оставить на 15 минут, чтобы тесто еще раз подошло.

Растопить сливочное масло, охладить и взбить с яйцом. С помощью кисточки смазать будущие ватрушки полученной смесью. Благодаря ей после выпечки ватрушки приобретут красивый глянцевый вид.

Отправить заготовки ватрушек в разогретую духовку. Время приготовления – 15–30 минут. Важно, чтобы ватрушки не подгорели и хорошо пропеклись снизу. Проверить готовность с помощью зубочистки. Снять ватрушки с противня и положить на деревянную поверхность, накрыть полотенцем и оставить отдыхать на 10–15 минут.

Скатерть-самобранка №3 (484) 2021 г.

Международный день десерта

Что объединяет такие понятия, как тирамису, грильяж, пудинг, чак-чак, чизкейк, эклер, марципан, шарлотка, штрудель, мороженое, а также даты 12 ноября и 1 февраля?

Большинству сразу становится очевидно, что этот список можно продолжать еще очень долго. Все они являют собой разновидности популярных десертов – блюд, подаваемых после основного приема пищи для создания приятных вкусовых ощущений. Кто-то удивится, не увидев среди перечисленного свой любимый десерт, что лишь подтверждает многообразие десертных блюд. А вот что связывает на этом фоне даты, постараемся разобраться чуть позже.

Десерты присутствуют практически во всех кухнях мира, имеют свою историю, появление некоторых даже обросло легендами, а других – связано с именами знаменитых исторических личностей.

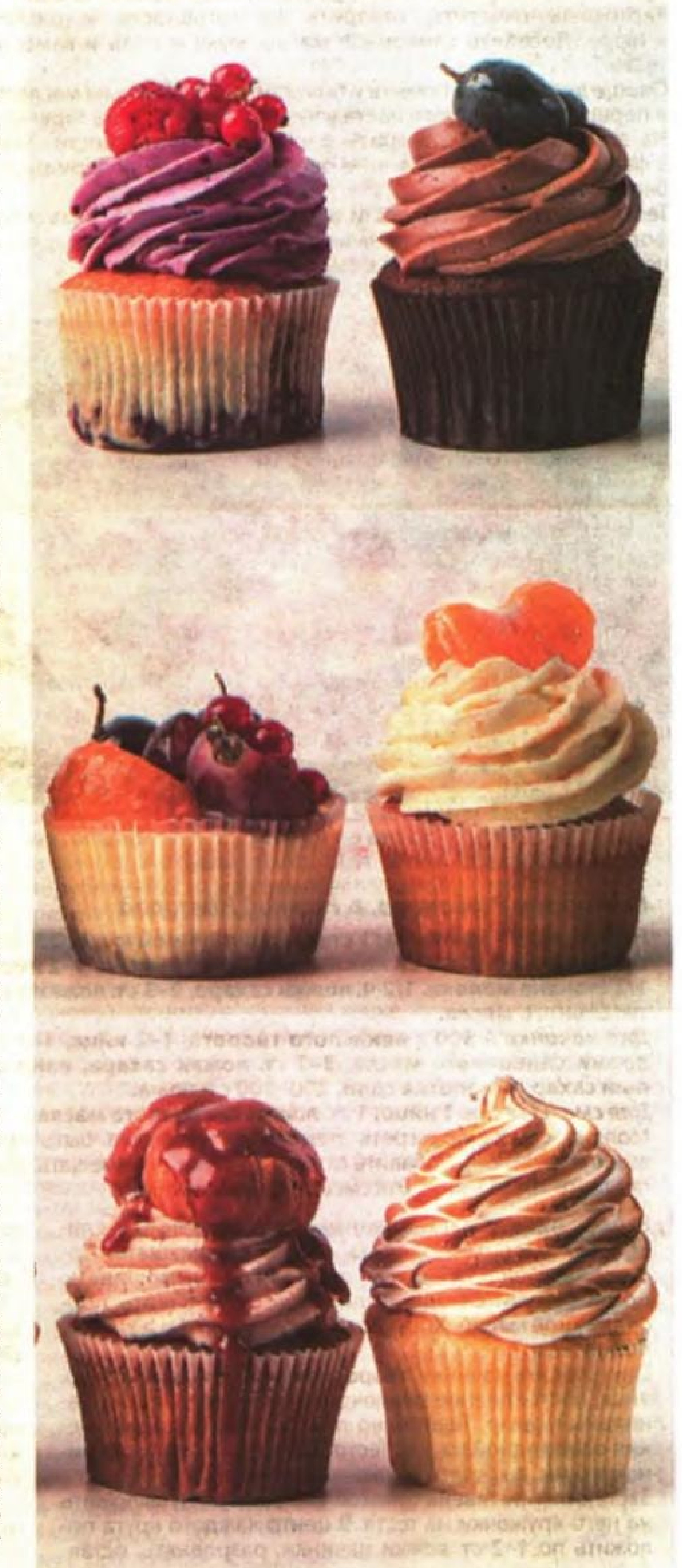
Популярность вкусных блюд, именуемых десертами, дошла до того, что среди неофициальных праздников начали появляться дни, посвященные тому или иному десерту – например, **День торта** (отмечаемый во всем мире 20 июля), **День Нутеллы** (5 февраля), **День эскимо** (24 января, о чем мы рассказывали вам в прошлом номере «Скатерти-самобранки»), **День морковного торта** (национальный праздник США, отмечаемый 3 февраля), **День пирожных** (празднуется в Исландии 15 февраля), **Всемирный день шоколада** (11 июля) и т.д.

Наконец, появился и объединяющий все эти праздники Международный день десерта. Он носит скорее неофициальный характер и распространяется преимущественно благодаря сладкоежкам и сети интернет. Правда, до сих пор среди любителей сладкого не сформировалось общее мнение относительно того, когда же отмечать сей праздник. Кто-то ратует за встречу его 1 февраля, кто-то – 12 ноября. Появление второй даты, очевидно, связано с невероятной популярностью десерта кейк-поп, созданного в США с участием блогера и кондитера Энджи Дадли и получившего в 2008 году широкое распространение и признание.

Возможно, спустя какое-то время дата будет определена окончательно, хотя для тех, кто не в силах отказать себе в удовольствии полакомиться любимым десертным блюдом, точная дата праздника и не так важна.

Стоит отметить также, что десерт не всегда является сладким блюдом (в этом качестве иногда выступают сыр или рыбная икра), так что нельзя однозначно сказать, что десерт – это удел исключительно сладкоежек.

Празднуют Международный день десерта по-разному: организуют фестивали и флешмобы, выставки и конкурсы, где участники представляют на суд гостей свои десерты и пробуют творения других участников. Площадкой для проведения мероприятий могут быть и социальные сети (особенно в современных реалиях), где можно оценить оригинальность дизайна блюда, обсудить рецепты и просто пообщаться на интересующую тему. Главное, что этот праздник не ограничится чествованием какого-то одного, пусть и очень любимого блюда, а позволит увидеть многообразие творческой мысли кондитеров!



Муссовое пирожное с шоколадом и сливками

Виктория Рыбакова, Нижний Новгород



На 4 порции: 100 г молочного шоколада, 1/5 стакана молока, 250 мл жирных сливок (от 33% и более), 8 г желатина, 40 мл воды, 20 г арахиса, 60 г печенья.
Половину молочного шоколада натереть на терке. Молоко довести до кипения, залить в шоколад, перемешать. Шоколадные крупинки должны раствориться, в противном случае надо процедить шоколадно-молочную смесь через сито.
Холодные сливки взбить миксером до мягких пиков.
Желатин залить теплой водой, перемешать до растворения. Когда желатин немного набухнет, добавить его в шоколадно-молочную массу, перемешать и оставить остывать.
Добавить во взбитые сливки арахис, затем, помешивая, остывшую шоколадную массу. Наполнить полученной массой ячейки формы примерно на 2/3 объема. Сверху выложить печенье и влить в каждую ячейку еще по ложке мусса. Поместить форму в морозильную камеру на 8–12 часов, можно на ночь.
Растопить на водяной бане оставшийся шоколад, остудить, чтобы он не растопил мусс, перелить в кондитерский мешок. Извлечь из формы застывшие пирожные и украсить шоколадными узорами.

Совет автора

- *Печенье, которое будете использовать, необязательно должно повторять форму ячеек: его можно разрезать, поломать, а также заменить любым бисквитом.*
- *Вместо орешков можно добавить в десерт цукаты или сухофрукты.*
- *Такие пирожные можно приготовить впрок и хранить в морозилке. Только не забудьте их достать оттуда минимум за 1,5–2 часа до подачи. Такой десерт может стать отличной заменой торта на праздник.*

Печенье Альфахорес

Ирина Мартинцова, г. Донецк

На 8–10 порций: мука пшеничная – 300 г, крахмал кукурузный – 200 г, масло сливочное – 200 г, сахар – 150 г, яйца – 3 шт., разрыхлитель теста – 1 ч.л., коньяк – 2 ст. л., ванилин – щепотка, сгущенное молоко (вареное) – 1 банка, орехи (по желанию) – 40 г, кокосовая стружка (по желанию) – 30 г.
К размягченному сливочному маслу добавить сахар, щепотку ванилина и взбить, пока масса не побелеет. По одному добавить яичные желтки и перемешать до однородного состояния. Влить коньяк и хорошо взбить до образования нежной кремообразной массы.
200 г муки смешать с крахмалом и разрыхлителем. Всыпать сухую смесь к масляной массе. Тщательно смешать до образования мягкой и нежной маслянистой крошки. Вымесить тесто до однородного состояния, используя остаток муки, добавляя по мере необходимости. Важно не забить песочное тесто мукой, иначе оно будет рассыпаться, а готовое печенье будет слишком плотным.
Разделить тесто на две части, завернув каждую в пищевую пленку, и охладить в холодильнике не менее 40 минут. Затем раскатать охлажденное тесто в пласт толщиной не более 5 мм. Лучше всего это делать между двумя листами пергаментной бумаги – тогда не нужно будет дополнительно подсыпать муку. Вырезать одинаковые кружочки диаметром 4–5 сантиметров.
Разогреть духовку до 200о С и, выложив тесто на противень, застеленный пергаментной бумагой, выпекать около 15 минут. Как только печенье посветлеет, а нижняя сторона слегка зарумянится, можно вынимать его из духовки.
Вареную сгущенку переложить в плотный полиэтиленовый пакет и отрезать край – получится кондитерский мешок. Выложить понемногу начинку в центр одной половинки (с нижней стороны, на которой пеклись печенья). Накрыть второй половинкой и аккуратно надавить, распределив начинку. Оставшейся сгущенкой обмазать бока печенья. Разделить выпечку на две части, одну задекорировать измельченными орехами, вторую – кокосовой стружкой.

«Скатерть-самобранка»
№ 3 (484), февраль, 2021 г.
Подписные индексы:
Скатерть-самобранка - П1076
Скатерть-самобранка + ПОДАРОК:
Рецепты на бис № 2 - П1078
Главный редактор
Т.В. Кудрявцева
Тел.: (831) 469-98-76,
8-800-100-12-29 (звонок по России бесплатный),
e-mail: Samobranka@gmi.ru
Учредитель и издатель
ООО «Слог»
Адрес издателя: 603126, Российская Федерация, Нижегородская обл., Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1, этаж 6, офис 1
Адрес редакции:
603126, Российская Федерация, Нижегородская обл., Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1, офис 5
Рекламное агентство
Тел. (831) 469-98-36,
e-mail: reclama@gmi.ru
За достоверность рекламной информации ответственность несет рекламодатель
Распространитель
ООО «Издательство «Газетный мир»
603126, Российская Федерация, Нижегородская обл., Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1, офис 5,
Тел.: (831) 469-98-03, 469-98-13, 469-98-01, 469-98-05,
факс (831) 469-98-00,
e-mail: roznica@gmi.ru,
podpiska@gmi.ru
Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций
Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № 77-14485 от 20 января 2003 г.
Дата производства 21.01.2021 г.
Дата выхода в свет 05.02.2021 г.
Тираж 7468
Заказ 1035
Газета выходит 1 раз в 2 недели
Свободная цена
Отпечатано
в ЗАО «Дзержинская типография», 606025, Российская Федерация, Нижегородская обл., г. Дзержинск, пр. Циолковского, 15
© Оригинал-макет
ООО «Издательство «Газетный мир»
Фото: Legion-Media.
Фото на обложке: Legion-Media
Верстка О. Г. Шалашова

Содержание



Следующий номер выйдет ***19 февраля***